

BISCUITS CITRON NOISETTES



Temps de préparation: 3mn - Temps de cuisson: 10mn - Nombre de portions: 40

Ingrédients:

Préparation:

- Dans le bol, rassemblez dans cet ordre 100g de sucre, les zestes d'un citron, 150 de beurre mou, 60g de poudre de noisettes, l'œuf, 210g de farine et une pincée de sel. Pétrissez 2 min
- Soit à l'aide de l'appareil pour former les biscuits (j'ai mis le lien dans les astuces) Soit vous formez vos biscuits à l'aide du rouleau à pâtisserie puis un emporte pièce.
- Préchauffer le four à 180° puis les enfourner 10 à 15 minutes (cela dépend de la taille de vos biscuits et de votre four) à contrôler

Astuces:

Pistolet Wilton

